

## Schicht für Schicht - Bunte Butter-Terrine

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

25  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Portionen

300 g Butter  
1 Teelöffel Rosmarin  
1 Teelöffel Salbei  
1 Teelöffel Thymian  
1/2 Bio-Zitrone  
1/2 Bund Schnittlauch  
1 Schalotte  
1 Esslöffel Olivenöl  
3 Esslöffel Rotwein  
Salz

**Besonderes Zubehör**  
Auflaufform 14 x 11 cm

Was man aus Butter nicht alles zaubern kann: Schicht für Schicht ist dieses kleine Aufstrich-Wunder nicht nur eine hübsche Ergänzung zum Partybuffet oder deiner Grillparty. Auch als Geschenk erntet die bunte Butter-Terrine so einige „Aaawws“

- 1 -

Auflaufform mit Backpapier auslegen. Butter in drei gleichgroße Portionen teilen und auf

Zimmertemperatur erwärmen. Jede Portion leicht salzen.

- 2 -

Schalotten schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit etwas Olivenöl 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Rotwein ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen. Schalotten mit der ersten Portion Butter vermengen. Auf dem Boden der Form gleichmäßig verstreichen, ca. 5 Minuten gefrieren lassen.

- 3 -

Rosmarin, Thymian und Salbei mit der zweiten Portion Butter verrühren. Als zweite Schicht in der Form verstreichen, ca. 5 Minuten gefrieren lassen.

- 4 -

Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Schnittlauch fein hacken und mit Zitronenabrieb und -saft mit der dritten Portion Butter verrühren. Als letzte Schicht der Butter-Terrine auftragen und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Hilfe des Backpapiers aus der Form lösen, portionieren und servieren.